

ABSTRACT

Food is one of the factors that determine the productivity of employees. To produce qualified food, the principle of food hygienic sanitation implementation needs to be concerned. Food with poor quality can cause digestion problem and decrease the productivity of employees.

The purpose of this research was to study the implementation of food hygienic sanitation at PT Jindal Stainless Indonesia.

This was an observational research with a descriptive design. The variables of this research were the process of food service, the sanitation of food production location, personals hygiene of food handler, and sanitation facility.

The result showed that the process of food service had not met its required standards based on the food storage and preparation. The physical condition of building sanitation also had not met the required standards, such as the walls, doors, and lighting. The sanitation facility are not yet meets the requirements is the garbage.

It is suggested for the management company to reset the temperature and humidity in the food storage, layer its walls with 2 meter tall ceramics, have doors with outside opening direction, and add more lighting. It is also suggested to drop the habit of disusing a complete self protection equipment and provide clean water that has been tested by the sanitary laboratory.

Keywords: food service, hygienic sanitation, PT Jindal Stainless Indonesia

ABSTRAK

Makanan merupakan salah satu faktor yang menentukan produktivitas pekerja. Dalam memperoleh makanan yang baik maka harus memperhatikan prinsip hygiene sanitasi penyelenggaraan makanan. Makanan yang buruk dapat mengakibatkan penyakit akibat makanan dan menurunkan produktivitas pekerja.

Tujuan dari penelitian ini adalah mempelajari penerapan hygiene sanitasi penyelenggaraan makanan di PT Jindal Stainless Indonesia.

Penelitian ini termasuk jenis penelitian observasional dengan desain penelitian diskriptif. Variabel penelitian ini adalah proses penyelenggaraan makanan, sanitasi bangunan ruang makan, personal hygiene penjamah makanan, dan fasilitas sanitasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses penyelenggaraan makanan belum memenuhi persyaratan dari segi penyimpanan bahan makanan dan pengolahan makanan, sanitasi fisik bangunan seperti kondisi dinding, pintu, dan pencahayaan, personal hygiene penjamah makanan, fasilitas sanitasi yaitu penyediaan air bersih dan tempat sampah.

Saran yang dapat diberikan adalah dilakukannya pengaturan suhu dan kelembapan pada ruang penyimpanan, dinding dilapisi oleh keramik setinggi dua meter, pintu dibuat membuka ke arah luar, menambah jumlah lampu pada ruang makan. Mewajibkan tenaga penjamah makanan untuk menggunakan APD secara lengkap pada saat bekerja, menyediakan air bersih yang telah diuji oleh laboratorium kesehatan.

Kata Kunci : Penyelenggaraan Makanan, hygiene sanitasi, PT Jindal Stainless Indonesia